

VARIO™

Molinillo de café de aspas cerámicas

Manual de operaciones





Molinillo de café de aspas cerámicas

Los manuales de operaciones están disponibles en los siguientes idiomas en el sitio
www.baratza.com

English.pdf
Spanish.pdf
French.pdf



Gracias por adquirir el Molinillo de café VARIO™. Con VARIO™, ahora es más fácil que nunca hacer café de calidad profesional, tanto en su casa como en la oficina o en su cafetería. A continuación se muestran descripciones detalladas de las características que hacen que VARIO™ se destaque de otros molinillos de su clase.

Aspas cerámicas de precisión y calidad comercial

Fabricadas en Alemania por MAHLKÖNIG, las aspas de cerámica del VARIO™ están hechas del mismo material y poseen la misma longevidad que la línea industrial de más alta calidad de molinillos de café. Las aspas de cerámica permanecen afiladas el doble de tiempo que las aspas de acero de la mejor calidad.

Molienda sobre demanda con dosificación electrónica

La operación de la molienda sobre demanda utilizando dispositivos de molienda de dosificación controlada electrónicamente, sólo muelen el café necesario para cada disparo directamente en el porta filtro de su espresso o en el recipiente para café de filtro y prensa francesa.

Innovador sistema de ajuste de molienda

Es posible realizar ajustes macro y micro con rapidez y repetidamente mediante el sistema de ajuste intuitivo VARIO™. El nivel de molienda y la precisión de los ajustes es verdaderamente impresionante. El VARIO™ posee 230 ajustes de molienda distintos desde espresso a prensa francesa.

Sistema de accionamiento silencioso

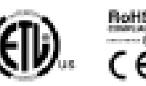
El VARIO™ posee un motor DC de alta torsión con transmisión por correa. El accionamiento preciso de la correa de distribución permite un funcionamiento perfecto y silencioso, así como la desconexión térmica del motor y la carcasa de las aspas. Además, VARIO™ posee un circuito de seguridad térmico reajustable automáticamente que protege al motor de sobrecalentamiento.

Índice

VARIO™ *Identificación de las partes*







Información importante

Lea atentamente la siguiente información. Contiene consejos importantes para el uso, la seguridad, el mantenimiento y la conservación de este aparato. Guarde estas instrucciones de uso para futuras consultas.

Su nuevo VARIO™ es apto para 120 VAC ó 230 VAC. Controle la tensión de su VARIO™ consultando la placa de especificaciones técnicas de la parte inferior del molinillo. El 120 VAC Vario puede utilizarse desde 100 a 130 VAC y el 230 VAC VARIO™ puede utilizarse desde 200 a 240 VAC. Asegúrese de que las características de alimentación eléctrica de su instalación coincidan con la tensión que figura en la placa de especificaciones técnicas de su VARIO™.

Sólo debe limpiar la carcasa del molinillo con un trapo seco o ligeramente humedecido.

No utilice este molinillo para ningún otro fin distinto del previsto (es decir, moler granos de café tostado enteros). El ciclo de trabajo máximo continuo es del 25%. El tiempo máximo continuo de molienda es de 90 segundos.

Sólo debe desmontar su molinillo tal y como se indica en el apartado de cuidado y limpieza de este manual. Si no puede reparar una falla de funcionamiento, visite la página www.baratza.com para recibir asistencia.

Las reparaciones sólo deben ser realizadas por centros de servicio técnico autorizados. Un molinillo que fue reparado incorrectamente constituye un riesgo para el usuario y anula la garantía.

Baratza no aceptará ninguna responsabilidad por daños o lesiones si el molinillo se utiliza para un fin distinto del previsto o si éste se usa o repara en forma incorrecta. Todos los reclamos por la garantía serán nulos.

Para su seguridad

No opere el molinillo si presenta daños en el cable, en el enchufe o si no funciona correctamente.

Vigile siempre su molinillo mientras esté ENCENDIDO.

Antes de limpiar el molinillo debe apagarlo y desconectarlo de la toma eléctrica. Para desenchufar el aparato debe desconectar siempre el enchufe y retirarlo del tomacorriente; nunca tire del cable.

No sumerja el molinillo, el enchufe ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.

Ajuste inicial

Coloque el molinillo Vario sobre una superficie plana. Inserte la tolva alineando las dos pestañas pequeñas en la base de la tolva con sus respectivas ranuras, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la pestaña trasera esté alineada con la marca en la parte trasera del molinillo. Conecte el enchufe a una toma CA. Vierta la cantidad deseada de granos de café enteros tostados en la tolva, hasta un máximo de 250 gramos. Vuelva a colocar la tapa. Asegúrese de que el compartimento del café molido o el PortaHolder™ esté inserto completamente.

Ajuste de molienda macro y micro

Desplace la palanca macro hacia arriba o hacia abajo, hasta el nivel de tamaño de molienda deseado. (Aviso: cuando se mueva la palanca macro hacia arriba, el molinillo debería estar en funcionamiento). Coloque la palanca de ajuste micro en el centro de la escala. Muela una pequeña cantidad de café pulsando el botón START y luego vuelva a pulsarlo para detener la máquina. Verifique el tamaño de las partículas. Si el tamaño de las partículas se acerca al que usted desea, utilice la palanca micro para "ajustar de forma precisa" el tamaño de molienda deseado. Si el tamaño de las partículas necesita un gran cambio, ajuste la palanca macro en una nueva posición y luego vuelva a ajustarlo con mayor precisión con la palanca micro. El rango completo de la escala micro equivale a un "clic" o a la posición en la escala macro. Al desplazar las dos palancas hacia ARRIBA se molerá un tamaño de partículas menor, mientras que al desplazarlas hacia ABAJO se molerá un tamaño de partículas mayor. El tamaño real para un ajuste determinado variará en función de numerosos factores, entre los que



se incluyen: el nivel de tostado (más suave o más fuerte), la frescura, la humedad, el tipo de grano de café, el contenido de aceite, etc. Con el uso podrá determinar el ajuste correcto para su gusto, estilo de preparación y granos favoritos.

Operación de molienda normal

Pulse el botón deseado (espresso, filtro o prensa). El LED azul junto al botón se iluminará y la pantalla LCD mostrará el tiempo de molienda programado correspondiente en segundos. Pulse el botón START para iniciar la molienda. Durante la molienda, la pantalla LCD contará los segundos restantes hasta 0. Cuando la pantalla LCD haya alcanzado los 0 segundos, el motor se detendrá y la pantalla se reiniciará en el tiempo programado. Para mayores cantidades de café molido pulse el botón MANUAL y a continuación START. El molinillo contará hasta un límite de 90 segundos y luego se apagará automáticamente. En cualquier momento durante el funcionamiento MANUAL puede detener el proceso de molienda pulsando el botón START. El motor se detendrá y la pantalla LCD se reajustará a 000. El límite de 90 segundos no puede ser ajustado por el usuario.

Programación de los intervalos de dosificación de molienda

El VARIO™ está equipado con tres intervalos de dosificación de molienda programables. Los botones están convenientemente señalizados para café Espresso, Filtro o Prensa. Estos botones programables sólo ajustan el TIEMPO de molienda, no la textura de la molienda. Cada botón viene pre-ajustado de fábrica a un intervalo de tiempo determinado: Espresso: 10 segundos, Filtro: 20 segundos y Prensa: 30 segundos. Después de ajustar la textura de la molienda (tamaño de las partículas) al tamaño deseado, pulse el botón deseado y luego pulse el botón START. El molinillo arrancará y la pantalla iniciará la cuenta regresiva.

El molinillo se detendrá automáticamente cuando el tiempo llegue a 0. Para detenerse en cualquier momento durante la molienda sólo tiene que volver a pulsar el botón START. En función de la cantidad de café molido es posible programar fácilmente un tiempo de molienda mayor o menor como se indica abajo:



1. Pulse la flecha arriba o abajo justo debajo de la pantalla LCD para ajustar el tiempo. Mantenga pulsada la flecha durante 3 segundos para avanzar en el tiempo con mayor rapidez. **2.** Una vez alcanzado el ajuste de tiempo deseado, pulse el botón correspondiente (Espresso, Filtro, o Prensa) y manténgalo pulsado por 3 segundos. El tiempo mostrado en la pantalla LCD parpadeará para confirmar que se guardó el ajuste. **3.** Repita los pasos 1 y 2 para cada uno de los otros dos botones. La cantidad de café molido necesaria depende del tipo de grano, la textura del café molido, el método de preparación y el gusto personal. Con el uso encontrará los ajustes más adecuados para su gusto personal.

Modo en espera

Ésta es una función programable a través de la cual las luces y la pantalla se apagan luego de que pase una cierta cantidad de tiempo seleccionado previamente, después de la última molienda. Si mantiene pulsado el botón START durante 3 segundos, puede “obligar“ a la máquina a permanecer en el modo en espera. Apenas las luces se apaguen, puede soltar el botón. Al tocar cualquier botón, la máquina “se despertará” (pero no cumplirá la función del botón pulsado). Para seleccionar la demora del modo en espera, mantenga pulsado el botón MANUAL durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre “S00”. “S 00” significa que el modo en espera no se activa. La flecha hacia arriba o hacia abajo permite elegir entre 3 minutos de demora (S03), 5 minutos (S05), 10 minutos (S10), 20 minutos (S20), 30 minutos (S30) o infinito (S00). Pulse el botón MANUAL para guardar el valor deseado.

Instalación del PortaHolder™

Inserte el PortaHolder™ en el molinillo hasta que quede enganchado. Luego inserte el porta filtro en el PortaHolder™ volcando la cesta hacia abajo para que el borde del porta filtro se deslice debajo y se sujete con el gancho en la parte trasera superior del PortaHolder™ mientras la base de la cesta queda sujeta por los dos brazos metálicos que se extienden desde el PortaHolder™ Si la cesta del porta filtro no se encuentra en posición horizontal en el soporte, quite el tornillo y mueva el soporte más arriba o más abajo para nivelar la cesta del porta filtro.

Para usarlo, inserte su porta filtro en el PortaHolder™. Pulse el botón de dosificación deseado y a continuación pulse el botón START. El molinillo funcionará durante el tiempo de dosificación pre-ajustado y se detendrá automáticamente.



Calibración de las aspas de VARIO™

Se agregó un tornillo de calibración allen secundario de 2 mm. Se ubica en el orificio entre la tolva de descarga y el ojal de calibración (ver imagen). Este tornillo de calibración le permite al usuario ajustar fácilmente la calibración en la dirección adecuada mientras el molinillo está en funcionamiento.



Para realizar el ajuste, quite todos los granos de café del molinillo, baje las palancas macro y micro hasta la parte inferior y hágalo funcionar brevemente para expulsar las sobras de café molido. Pulse el botón Manual y luego el botón Start. Mientras el molinillo está funcionando, levante el brazo macro hasta arriba por completo (Espresso). No debería haber ningún cambio en la velocidad del motor. A continuación, eleve el brazo Micro hasta la mitad. Debería comenzar a escuchar que el motor disminuye la velocidad (o que trabaja un poco). Si no ocurre esto, utilice la herramienta especial Vario (ver imagen) que trae el molinillo. Inserte la herramienta y gírela en la dirección correcta hasta que comience a escuchar que el motor disminuye la velocidad o que está en funcionamiento. ¡Listo! Si no tiene una herramienta, puede reemplazarla con una llave Allen de 2mm y girarla en sentido de las agujas del reloj mientras mira hacia arriba.

Limpieza de la carcasa y las tolvas

Desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica CA. Extraiga la tolva girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se detenga y luego levante la tolva de granos de café de la carcasa. Lave la tolva, la tapa de la tolva y el compartimento de café molido con agua tibia y jabón. Luego, enjuague y seque.

Precaución: No coloque la tolva de granos de café, su tapa ni el compartimento de café molido en el lavavajillas. Sólo lavar a mano. No sumerja la carcasa del molinillo en agua.

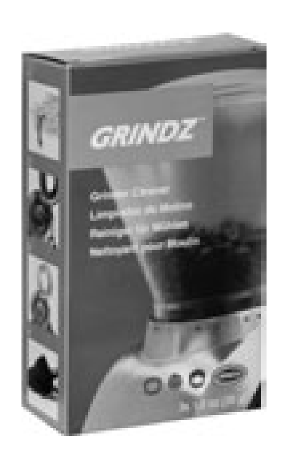
Limpieza de las aspas

Si el molinillo se utiliza diariamente, las aspas deben limpiarse cada algunas semanas. La limpieza permite que las aspas consigan una molienda lo más consistente posible. La limpieza también elimina los aceites de los granos de café que se solidifican y degradan el sabor del café molido. No lave las aspas.

Limpieza automática

Es posible realizar una limpieza rápida y sencilla utilizando el limpiador de molinillo GRINDZ™. GRINDZ™ es un producto diseñado para remover las partículas de café, absorber y eliminar olores y residuos aceitosos de café. Sólo tiene que verter la cantidad recomendada de GRINDZ™ (35 gr) en la tolva del molinillo vacía. Ajuste el molinillo en modo Filtro, pulse MANUAL y luego START hasta que todo el GRINDZ™ se haya molido. Luego, pulse el botón START de nuevo para detener el molinillo. Una vez finalizado este procedimiento le recomendamos que pase a través de la tolva un poco de café para eliminar cualquier residuo de GRINDZ™ que pueda quedar. Deseche el café molido. Para obtener información sobre GRINDZ™ consulte la página web www.urnex.com.

Para comprar GRINDZ™ visite la página web www.baratza.com.



Extracción del aspa superior

El aspa superior se puede quitar para limpiar las aspas, pero es fundamental que no haya restos de café molido en las superficies de contacto cuando vuelva a colocar el aspa. Si queda un poco de café molido entre la superficie de contacto, esto afectará la calibración y la capacidad del molinillo de funcionar correctamente.

Para quitar el aspa, gire el porta aspas metálico en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y luego levántelo en línea recta y extráigalo de la carcasa del molinillo. Limpie el aspa utilizando un cepillo rígido. Extraiga los residuos sueltos de café acumulados sobre el aspa fija y el aspa inferior montada en la carcasa del motor.

Sustitución del aspa superior

Mientras inclina el aspa de un lado al otro, presione con firmeza sobre el porta aspas para asegurarse de que quede correctamente asentado. Gire el porta aspas en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta el tope.

Sustitución de la tolva de granos de café

Para sustituir la tolva de granos de café, alinee las dos pestañas pequeñas sobre la base de la tolva con sus ranuras respectivas.



¿Necesita ayuda?

Para preguntas frecuentes o resolución de problemas, por favor consulte el apartado de solución de problemas en el sitio web www.baratza.com

Garantía y servicio

Duración de la garantía: Un año desde la fecha de compra.

Información sobre la garantía en los Estados Unidos

Si su molinillo se rompe dentro del año posterior a la fecha de compra, envíe un correo electrónico a: support@baratza.com o llame al 877-701-2021. Baratza le enviará un molinillo sustituto idéntico o similar hasta su domicilio sin cargo y hará los arreglos necesarios para que su molinillo "dañado" nos sea devuelto.

Cuando usted reciba el nuevo molinillo, utilice la caja, el material de embalaje y etiqueta de devolución de envío para devolvernos su molinillo "dañado". Además, incluya su nombre, dirección y número de teléfono, por favor.

Información sobre la garantía internacional

Visite el sitio www.baratza.com o llame al número 425-641-1245 para obtener información sobre la garantía internacional.

Prueba de compra y registro del producto

Puede registrar su molinillo en www. baratza.com. Este registro nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de una notificación de seguridad del producto y nos ayudará a cumplir con las disposiciones de la Ley de Seguridad de Productos para el Consumidor. El número de serie se encuentra ubicado en la parte inferior del molinillo.

Por favor, guarde el recibo de su compra donde figura la fecha de compra y complete lo siguiente para su registro personal:

____
Número de serie (ubicado en la parte inferior del molinillo):

____
Fecha de compra:

____
Tienda:

Para reparaciones o repuestos, contáctese con
Baratza LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
877-701-2021
correo electrónico:
support@baratza. com
Repuestos: www.baratza.com



Notas

Baratza, LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
www.baratza.com



rev: 21/12/09